

## Parallellt spår 2 - Mat/ Matsvinn

Reducering av matsvinn på restauranger? Jämfört med matsvinn på skola/ kommun?

Specialkost stor påverkan på matsvinn då gäster inte hämtar ut sin specialkost

Hur gör vi skillnad på klimatsmart mat och miljösmart mat? Vi som anläggning bör besluta vad som är viktigast för oss och sedan skapa menyer/ våra erbjudanden utifrån det. Del av hållbarhetsstrategi.

Utsortering av matavfall - rapporteras

Nätverket Hållbara Restauranger

Pong: kommunicerade hur mycket mat de slängt – utbilda våra gäster kring matsvinn och hur mycket mat som slängs – så därför vill vi att du hämtar ut din specialkost

Matsvinn till jordkompost – Skansen/ Rosendahl – PR-värde

Bättre med klimatnytta = biogas (i stället för kompost = miljönytta)

Av 65 milj människor i världen som är potentiella internationella besökare till Sverige säger i en enkät att välja lokal mat & dryck samt att köpa med sig livsmedel hem står väldigt högt upp på listan över vad man vill göra när man reser. Med andra ord – en väldigt viktig aspekt att titta på. Erbjuder vi svensk mat? Hur lätt hitta internationella gäster lokal mat & dryck när de kommer hit. Men också hittar vi lokal mat & dryck när vi reser runt i Sverige?

Internationella gäster att få baka bullar, få vara med på midsommarfirande.

Lokaldryck utmanande för ingår inte i leverantörens utbud och den är dyrare. Men kan ge ett stort värde att ta in lokal dryck.

Svårt när anläggning/ restaurang sitter i avtal med jättar.

Lokala frukostar – kan man ha något lokalt på frukosten? Kan man göra delar av frukosten närproducerad?

Landskapsrätter – upplägg på Skansen som var väldigt lyckat och uppskattat.

Utmaningen med långa avtal med restaurangerna – vad kan Skansen göra för att kunna möjliggöra lokal mat och dryck. Behöver Skansen ha en resurs som fokuserar på de här frågorna även om Skansen själva inte driver några restauranger?

Vi erbjuder för mkt val – vi ska styra mer vad vi erbjuder för att vara mer hållbara. Jens Dolk – konsulttimmar för att få råd.

Hållbart val – inte erbjuda så många val. Vi behöver ta leadartröjan. Inga smakprover – det är inte hållbart.

Generation Waste – mätning – platta med våg. No shows, serverings svinn – mäter och kategoriserar

1000 kr/ mån + onboarding avgift

Kunna visa för kunden vad deras svinn är – tillsammans nästa år hitta lösning på att få ner svinnet.  
Gästens svinn är inte vårt svinn. Hur kan vi hjälpa gästen ta ansvar för sitt svinn (här pratar vi om stora kongressgrupper/ stora middagar på anläggningar)